FOOD MACHINES INTERNATIONAL
ロボクープ

robot coupe®

株式会社エフ・エム・アイはロボクープの正規輸入総代理店です。

robot coupe®

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2015年9月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ 2015.9A14

あなたのキッチンではどのような 作業が多いですか？

食材を切る･混ぜる･砕く･練る。野菜のみじん切りがしたい、肉や魚の練り物がしたい。

カッターミキサー

小型タイプ

容器容量 2.9L～7L タイプ

100Vコンパクトタイプ

200Vパワフルタイプ

ページ5へ

ページ6へ

中型タイプ

容器容量 8L～15L タイプ

マルチタイプ

真空仕様も可能

ページ7･8へ

大型タイプ

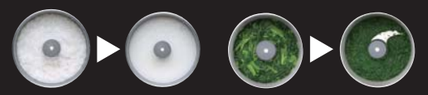
容器容量 23L～60L タイプ

大容量タイプ

真空仕様も可能

ページ9･10へ

滑らかなペースト状にしたい。



ブリクサー

容器容量 3.7L タイプ / 容器容量 5.5L タイプ / 容器容量 7L タイプ

ページ11･12へ

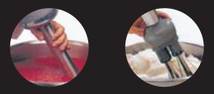
野菜のカットや、おろしをしたい。

マルチ野菜スライサー

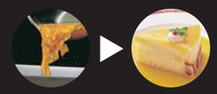
最大処理量 250kg/h / 最大処理量 400kg/h / 最大処理量 900kg/h

ページ13･14･15へ

スープ作り･ソース作り 液体の撹拌。



裏ごし作業がしたい。



フレッシュジュースが作りたい。

スティックブレンダー

粉砕撹拌もするが、泡立てもよく行う。

最大処理量 50L まで / 最大処理量 80L まで / 最大処理量 80L まで / 最大処理量 150L まで / 最大処理量 200L まで

ページ16へ

オートマチックシノア

最大処理量 60kg/h まで

ページ17へ

ジューサー

最大処理量 100L/h まで

ページ18へ

CUTTER-MIXER

世界初のフードプロセッサーを1960年に開発したロボクープ。
現在に至ってカッターミキサーの名前でプロの料理道具として世界のシェフをサポート。

robot coupe®

カッターミキサー

R-2A • R-3D • R-4V.V.A • R-5Plus • R-6V.V.S • R-8E • R-10E • R-15E • R-23 • R-45 • R-60

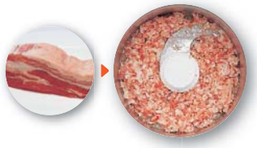
このような処理にご活用ください。

食材の粉砕からすり身・ペーストまで、さまざまな下準備を瞬時に行ないます。
ハイパワーな撹拌力により、状態が均一でムラがないキメ細やかな仕上がりです。
また、素早く処理することにより、食材の鮮度・栄養価を落としません。
2.9Lタイプから60Lタイプまで、用途に応じて最適の機種が選べます。

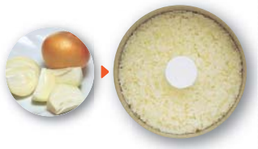
CUT 切る

パセリ

ブロック肉



玉ねぎ



MIX 混ぜる

餃子

ハンバーグ

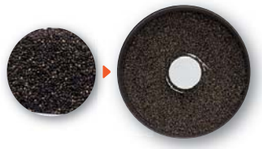
つくね

CRUSH 砕く

ピーナッツ

海老・甲殻類

黒ゴマ



PASTE ペースト状にする

ジェノベーゼ

肉のパテ

つみれ

処理量の目安

	規模/種類	R-2A	R-3D	R-4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E	R-23	R-45	R-60
病院等の施設	100床以下	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—
	100床以上	—	—	—	●	—	—	—	—	—	—	—
	300床以上	—	—	—	●	●	—	—	—	●	●	●
食品加工		—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	●
お惣菜		—	—	—	—	—	●	●	●	●	●	●
レストラン	50席未満	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—
	50〜100席	—	●	●	●	●	—	—	—	—	—	—
	100席以上	—	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—
ホテル	宴会	—	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—
	レストラン	—	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—
	ダイニングカフェ	—	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—

※ 処理量は食材の状況、またお使いになられる環境によって多少変動がありますことをご了承ください。

用途に合った刃をお選びいただけます。

処理をする食材や仕上がりにあった刃を使い分けることにより、
さらに効果的に作業を進めていただけます。

●カッター刃の種類●

平刃カッター

小型用

餃子

ハンバーグ

主に肉などのミキシング処理、加熱調理済の食材の処理や、葉ものを除く野菜の切り刻み処理、餃子のタネなどをこねる作業、テリーヌなどの混ぜあわせ作業などに使用できます。

波刃カッター

小型用

ピーナッツ

ブロック肉

繊維の強い肉、3cm角程度のブロックから挽肉への処理、またナッツ類など硬い食材を細かく粉砕する処理、製菓・製パン用の生地づくりに適しています。

ギザ刃カッター

小型用

パセリ

ほうれん草

波刃カッターよりもさらに強力な粉砕力・撹拌力があり、野菜の葉物類（パセリ・ほうれん草など）のみじん切り、またはペーストに近い状態まで仕上げます。乳化もできるので、ソース作りなどにも適しています。

標準付属カッター刃とオプション

	R-2A	R-3D	R-301UD	R-4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E	R-23	R-45	R-60
平刃カッター	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
波刃カッター	●	●	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	●	●	●
ギザ刃カッター	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

●…標準付属品　▲…オプション

●用途事例●

クッキー

ミートボール

さつま揚げ

ディップソース

シュウマイ

テリーヌ

つみれ

チーズケーキ

CUTTER-MIXER

robot coupe®

100V卓上小型カッターミキサー。
コンパクトなので小スペースな厨房に最適。

処理の幅が広がる低速から高速まで速度を選べる200Vの卓上カッターミキサー。
プロ仕様で使いやすさ、撹拌力、耐久性もワンランク上。

カッターミキサー [2.9～3.7L] R-2A・R-3D・R-301UD

カッターミキサー [4.5～7L] R-4V.V.A・R-5Plus・R-6V.V.S

100Vコンパクトタイプの特長

- 撹拌中の食材が蓋を開閉することなく確認できます。
- 容器はステンレス製なので耐久性に優れています。
- 容器が定位置にセットされていないと安全装置が働き、作動開始しません。

処理量の目安（1回あたり）　（単位kg）

メニュー名	R-2A	R-3D	R-4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S
肉	0.7kg	1.0kg	1.2kg	2.0kg	2.0kg
魚	0.7kg	1.0kg	1.2kg	2.0kg	2.0kg
葉野菜	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.5kg	3.0kg
パン生地	1.0kg	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.0kg
練り物	0.7kg	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.0kg

※処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

●1台2役のマルチフードプロセッサー R-301UD●

カッターミキサー（撹拌容器）

平刃カッターを使用

餃子の場合

処理前

処理後

波刃カッターを使用

ピーナッツの場合

処理前

処理後

マルチ野菜スライサー

スライス盤使用時

スライス盤1mm

丸千切り盤使用時

丸千切り盤2mm

大根おろし盤使用時

大根おろし盤

●用途事例●

ディップソース

キッシュ

パテ・ド・カンパーニュ

ジェノベーゼソース

200Vパワフルタイプの特長

蓋は透明なので、作業中の食材の様子が一目でわかり、適切な処理を行えます。

本体、容器蓋、そしてカッターは取り外しできますので洗浄も衛生的に行っていただけます。

容器蓋を確実に装着しなければ安全装置が働き作動しません。動作途中に外れると動作が停止します。

R-2A

100Vコンパクトタイプ　1スピード

10～20食

容器容量 2.9L型

R-3D

100Vコンパクトタイプ　1スピード

10～30食

容器容量 3.7L型

R-301UD

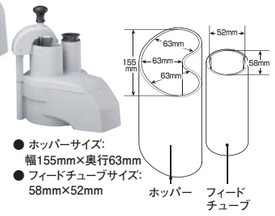
100Vコンパクトタイプ　1スピード　マルチタイプ

10～30食（カッターミキサー使用）　10～70食（マルチ野菜スライサー使用）

マルチ野菜スライサー

カッターミキサー（撹拌容器）

■野菜投入口の寸法



- ホッパーサイズ：幅155mm×奥行63mm
- フィードチューブサイズ：58mm×52mm

型式	R-2A	R-3D	R-301UD
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	7A	9A	9A
消費電力	530W	700W	700W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)（無負荷時）	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)（無負荷時）	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)（無負荷時）
容器容量	2.9L	3.7L	3.7L（撹拌容器セット時）
液体物処理量	0.8L	1.2L	1.2L（撹拌容器セット時）
質量	9.2kg(本体 7.5kg + 容器･カッター 1.7kg)	10.0kg(本体 8.0kg + 容器･カッター 2.0kg)	撹拌容器セット時:10.0kg(本体 8.0kg + 容器･カッター 2.0kg)、(野菜スライサー 2.2kg)
外形寸法	幅210･奥行285･高さ370mm（突起物を含む幅220mm）	幅220･奥行305･高さ430mm（突起物を含む幅232mm）	●撹拌容器セットの場合:幅220･奥行305･高さ430mm(突起物を含む幅232mm) ●野菜スライサーセットの場合:幅360･奥行330･高さ570mm(使用最大寸法 幅540･奥行510･高さ725mm)

R-4V.V.A

単相200Vパワフルタイプ　無段階変速

10～50食

容器容量 4.5L型

R-5Plus

三相200Vパワフルタイプ　2スピード

20～80食

容器容量 5.5L型

R-6V.V.S

単相200Vパワフルタイプ　無段階変速　R-MIX機能

20～100食

容器容量 7L型

R-MIX機能　カッター刃が逆回転するリバース機能。低速で逆回転するので、食材を切ったり粉砕させず、混ぜ合わせることができます。（R-6V.V.Sのみ）

型式	R-4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S
電源	単相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	単相200V　50/60Hz
電流	10A	6.5A	11A
消費電力	1.1kW	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz)	1.2kW
回転数	300～3,500r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速（無負荷時）	低速:1,500r.p.m.･高速:3,000r.p.m.(50Hz)（無負荷時） 低速:1,800r.p.m.･高速:3,600r.p.m.(60Hz)（無負荷時）	300～3,500r.p.m.(50/60Hz)無段階変速（無負荷時） <R-Mix機能使用時>300～670r.p.m.逆回転無段階変速（無負荷時）
容器容量	4.5L	5.5L	7.0L
液体物処理量	1.6L(1,500r.p.m.以下)	2.2L(低速回転時)	2.4L(1,500r.p.m.以下)
質量	15.1kg(本体 12.9kg + 容器･カッター 2.2kg)	21.2kg(本体 18.6kg + 容器･カッター 2.6kg)	22.2kg(本体 18.7kg + 容器･平刃カッター 3.5kg)
外形寸法	幅225･奥行305･高さ467mm(突起物を含む幅 242･奥行320mm)	幅280･奥行320･高さ480mm(突起物を含む奥行357mm)	幅280･奥行325･高さ520mm(突起物を含む奥行360mm)

R-2A 付属品

平刃カッター　波刃カッター

R-3D 付属品

平刃カッター　波刃カッター

R-301UD 付属品

平刃カッター　スライス盤1mm　丸千切り盤2mm　大根おろし盤

R-4V.V.A 付属品

平刃カッター

R-5Plus 付属品

平刃カッター　波刃カッター

R-6V.V.S 付属品

平刃カッター

CUTTER-MIXER

中食の食品加工に最適の中型カッターミキサー。
撹拌から乳化まで一貫して行える真空処理にも対応しています。

真空状態の処理も可能なマルチタイプ　［8〜15L］

R-8E・R-10E・R-15E

カッターミキサー中型タイプの特長

コンパクトながらテーブルトップモデルで最大級の大きさ

より頑丈ながら扱いやすい ポリカーボネイト蓋

軽い力で蓋が簡単に閉められるレバーロック設計。アームが付いてより強度アップ。取り外しも簡単になりました。

人間工学に基づいた 容器ハンドル

処理後、重たくなった容器でも持ち運びがしやすく、握りやすいデザインになりました。また背面にもグリップが付き、機械の移動がしやすくなっています。

オールステンレスの 選べる2枚刃、3枚刃

これまでは軸部にアルミニウムナットを使用していましたが新モデルではオールステンレス仕様になりました。
R-10Eのモーターは R-10Dに比べて低速のパワーが15%向上し、3枚刃にすることが可能です（ただしR-8Eは2枚刃セットのみ）。3枚刃にすることで最大処理容量が大幅に増加します。

処理量の目安（1回あたり）　（単位kg）

メニュー名	R-8E	R-10E	R-15E
肉	3.0kg	4.0kg	7.0kg
魚	3.0kg	4.0kg	7.0kg
葉野菜	3.0kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	3.0kg	5.0kg	7.0kg
練り物	3.0kg	4.0kg	7.0kg

※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

オプション

■ 波刃

ピザ生地などの生地作成や、製菓でのナッツ類の粉砕、筋の多い肉類などの撹拌に適しています。

■ ギザ刃

より細かい撹拌やペースト状、乳化に適しています。また、野菜の葉物類もみじん切りに仕上げます。

真空セット（真空ポンプ+真空バルブ）をつけることにより、真空仕様モデルとしてもお使いいただけます。

■ 真空ポンプ
- 電源:100V50/60Hz
- 電流:5.6A
- 消費電力:400W
- 排気速度:50L/min
- 最高真空度:0.8bar
- 質量:21.0kg
- 外形寸法: 幅270・奥行350・高さ680mm

■ 真空バルブ

真空処理の下準備に。蓋から配管して、真空ポンプまたは真空パック機に接続すれば、真空状態での調理が可能です。

真空仕様で作業することにより、素材の風味を損なわずにより滑らかな品質のメニューが可能です。

真空処理の特長

1.商品価値の向上
空気を巻き込まず乳化をおこなうため、気泡が出にくく、ツヤやかでなめらかな食感に仕上がり、商品価値が高くなります。

2.品質が継続
空気との接触が少ないため、処理後良質な材料本来の風味を損なわず、品質が長持ちします。

3.衛生面で効果
真空処理するので、食材の中に余分な空気が入り込まず、雑菌にとって繁殖しにくい環境になります。

●用途事例●

餃子の場合

始めに肉や調味料以外の具材を入れて回し、切り刻み処理をした後、肉を入れさらに撹拌する。

調味料を容器蓋の注ぎ口から投入し、最後に仕上げる。

餃子

ガナッシュ（チョコレート）の場合

コイン状、または砕いたチョコレートを投入

滑らかでツヤの良いガナッシュの完成

ガナッシュ

Point 真空処理をして撹拌・乳化を行うと、空気を巻き込まないため、気泡がなくなめらかで口溶けの良い仕上がりになり、品質が長持ちします。

R-8E

三相200V パワフルタイプ　2スピード

20〜150食

容器容量 8L型

R-10E

三相200V パワフルタイプ　2スピード

50〜200食

容器容量 11L型

R-15E

三相200V パワフルタイプ　2スピード

50〜250食

容器容量 15L型

型式	R-8E	R-10E	R-15E
電源	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz	三相200V　50/60Hz
電流	11A	11A	12A
消費電力	3.1kW	3.1kW	3.4kW
回転数	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz)（無負荷時） 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz)（無負荷時） 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz)（無負荷時） 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)
容器容量	8.0L	11.0L	15.0L
液体物処理量	4.3L(低速回転時)	5.2L(低速回転時)	6.8L(低速回転時)
質量	39kg(本体 33.7kg + 容器・カッター 5.3kg)	43kg(本体 37.5kg + 容器・カッター 5.5kg)	50kg(本体 42.5kg + 容器・カッター 7.5kg)
外形寸法	幅310・奥行560・高さ585mm (突起物を含む幅400・奥行585mm)(蓋開時 奥行810・高さ910mm)	幅345・奥行575・高さ655mm (突起物を含む幅400・奥行600mm)（蓋開時　奥行810・高さ980mm)	幅360・奥行625・高さ680mm (突起物を含む幅445・奥行650mm)（蓋開時　奥行870・高さ1,035mm)

R-8E・R-10E・R-15E　付属品

平刃カッター

※R-10E・R-15Eは平刃カッターが更に1枚付属しています。

CUTTER-MIXER

大量仕込みに威力を発揮する横倒し式大型カッターミキサー。
セントラルキッチンや食品加工工場の実績多数。

robot coupe®

大容量タイプ ［23～60L］ R-23・R-45・R-60

カッターミキサー大型タイプの特長

取り出しに便利な横倒し式

大量仕込みを想定し、調理物の取り出しが簡単な横倒し式の設計になっています。

丈夫なポリカーボネイト蓋

上部のポリカーボネイト蓋は、処理途中の食材の状況が確認できるほか、撹拌途中に食材が投入できるように穴が空いています。（蓋を開けると安全装置が働き、回転が止まります。）

平刃カッターは特殊鋼を使用

ゆるやかにカーブした鋭い包丁の特殊鋼を採用。摩擦やサビがなく、簡単な手入れだけで耐久性抜群です。

平刃カッター

波刃カッター

処理に合わせて刃の数が変えられる組み立て式

カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準で付属し、食材の種類、状態によって、2枚刃組、3枚刃組と簡単に組替えることができ、大変便利です。また、カッター刃はすべて分解することができるのでとても衛生的です。
（参考:液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。）

平刃カッター 2枚セット時

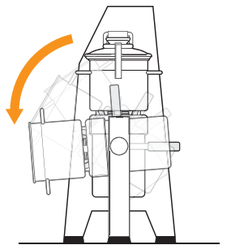
平刃カッター 3枚セット時

本体から容器の取り外しが可能

容器はモーター部より簡単に取り外すことができるので、洗浄する際に大変便利です。また、容器、モーター部共にステンレスSUS304を採用し、食品に安心で水に強く、耐久性・メンテナンス性に優れています。

タイマー機能で安定した仕上がり

1秒から15分までのカウントダウンタイマー設定により、作業をマニュアル化でき、安定した仕上がりで提供できます。また、タイマー設定中は他の作業ができ効率的です。



大量仕込みを想定した取り出しに便利な横倒し式

ロボクープの床置きタイプは、容器部分が約90度倒せる設計になっています。ブレーキレバーで好みの角度に止めることができ大量仕込み時の食材取り出しに大変便利です。処理した大量の食材に時間を要せず、きれいにロスなく取り出せます。

オプション

■ブリクサーキット

・容器蓋スクレーパー

作業途中に処理物をスクレーパーで掻き落とし、均一でより滑らかな乳化を実現します。

・ギザ刃カッター

強力な専用カッター刃で食材の撹拌がスピーディかつ均一に行えます。

■真空セット

真空仕様をご要望の方はお問い合せください。

●用途事例●

肉類のカッティング

クリームチーズの撹拌

各種ルーやスープ類作り

ペースト・ソース作り

生地類作り

●その他の用途●

粉の撹拌・混ぜ合わせ、乾燥させた果物の粉砕、野菜のみじん切り、餃子の素材加工、焼き肉のタレの作成、プリンのアパレイユ作成、冷凍したレーズンの粉砕、マカロンの作成、チョコレートの刻み、ナッツ類の粉砕、ハンバーガーのバンズ、化粧品工場、病院、食品検査機関

	R-23	R-45	R-60
容器容量	23L	45L	60L
最小処理量	4L	7.5L	10L
最大処理量	16L	31L	42L
タイマー	○	○	○

三相200V パワフルタイプ　2スピード　大量調理用 床置き型　カウントダウン タイマー

R-23

容器容量 23L型

R-45

容器容量 45L型

R-60

容器容量 60L型

型式	R-23	R-45	R-60
電源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	18A（15分定格）	35A（15分定格）	45A（15分定格）
消費電力	4.5kW	10.0kW	12.0kW
回転数	低速1,500r.p.m.-高速3,000r.p.m.-パルス1,500r.p.m.（50Hz） 低速1,800r.p.m.-高速3,600r.p.m.-パルス1,800r.p.m.（60Hz）（無負荷時）	低速1,500r.p.m.-高速3,000r.p.m.-パルス1,500r.p.m.（50Hz） 低速1,800r.p.m.-高速3,600r.p.m.-パルス1,800r.p.m.（60Hz）（無負荷時）	低速1,500r.p.m.-高速3,000r.p.m.-パルス1,500r.p.m.（50Hz） 低速1,800r.p.m.-高速3,600r.p.m.-パルス1,800r.p.m.（60Hz）（無負荷時）
容器容量	23.0L	45.0L	60.0L
液体物処理量	16.0L（低速回転時）	26.0L（低速回転時）	30.0L（低速回転時）
質量	110.0kg（本体 103.9kg+容器・カッター 6.1kg）	138.0kg（本体 125.0kg+容器・カッター 13.0kg）	150kg（本体 134.7kg+容器・カッター 15.3kg）
外形寸法	幅700・奥行600・高さ1,235mm （蓋開時 幅955・高さ1,700mm）（容器傾け時最大奥行815mm）	幅760・奥行600・高さ1,385mm （蓋開時 幅1,030・高さ1,915mm）（容器傾け時最大奥行945mm）	幅800・奥行600・高さ1,385mm（突起物を含む奥行650mm） （蓋開時 幅1,100・高さ1,950mm）（容器傾け時最大奥行955mm）
タイマー設定範囲	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止

R-23・R-45・R-60 付属品

平刃カッター

波刃カッター

BLIXER

ミキサー食づくりに専用開発。病院や福祉施設などで提供される介護食を、安全で衛生的に短時間で処理するために開発されたミキサー。粉砕・撹拌・乳化などの手間がかかる作業を短時間に加工することが可能です。

ブリクサー ［3.7～7L］ BLIXER-3D・BLIXER-5Plus・BLIXER-6

ブリクサーの特長

高速回転
毎分3,000回転で滑らかなペースト状、ピューレ状に処理が可能。

高速3,000回転で撹拌するカッター刃

ステンレス容器
耐久性があり、衛生的。お粥などの処理も可能。

衛生的で高耐久性のステンレス容器

スクレーパー
撹拌中に食材を掻き落とすことが出来るため均一に処理が可能。

ブリクサー独自の滑らかさを向上する蓋容器スクレーパー

●介護食の処理例●

全粥

完璧な滑らかさに!

ほうれん草

ペースト状

蒸した鮭

ペースト状・ムース状

人参

ペースト状・ムース状

●製菓の処理例●

アーモンド

粉末状

クリームチーズ

ペースト状

●介護食の盛り付け●

常食

食材を個々に処理した後

常食

食欲を増進させる

安全設計
二重の安全装置が装備されており、正しくセットしないと作動しないシステムが組み込まれています。

より滑らかな乳化を実現する機構
作業途中に処理物をゴムベラで掻き落とす作業が蓋についているスクレーパーによりスムーズに行うことができ、均一に処理されます。スクレーパーは蓋、容器内側側面に付着した処理物を掻き落とすことが可能です。また、容器蓋にはパッキンが装備されているので液漏れの心配がありません。
※各パッキンは個別で購入可能です。

BLIXER-3D
100V コンパクトタイプ ／ 1スピード
3～20食

容器容量 3.7L型

BLIXER-5Plus
三相200V パワフルタイプ ／ 2スピード
5～35食

容器容量 5.5L型

BLIXER-6
三相200V パワフルタイプ ／ 2スピード
6～45食

容器容量 7L型 ／ オールステンレスカッター
※分解洗浄可

【パルススイッチ】
押しているときだけカッターが回転するので、状態を目で確認しながら作業を進めることができます。
【連続調理スイッチ】
スタートボタン一つで止まることなく撹拌等を開始します。時間を有効に活用できます。

型式	BLIXER-3D	BLIXER-5Plus	BLIXER-6
電源	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電流	11A	6.5A	6.5A
消費電力	750W	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz)	2.0kW
回転数	3,000r.p.m.(50Hz) 3,600r.p.m.(60Hz)(無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)(無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)(無負荷時)
容器容量	3.7L	5.5L	7.0L
液体物処理量	2.0L	3.6L(低速回転時)	4.0L(低速回転時)
質量	12.0kg(本体 9.9kg+容器・カッター 2.1kg)	21.5kg(本体 18.6kg+容器・カッター 2.9kg)	23.0kg(本体 18.6kg+容器・カッター 4.4kg)
外形寸法	幅225・奥行305・高さ450mm(突起物を含む幅240mm)	幅280・奥行320・高さ495mm(突起物を含む奥行357mm)	幅280・奥行320・高さ535mm(突起物を含む奥行360mm)

BLIXER-3D 付属品

ブリクサー刃カッター

蓋スクレーパー アームアッセー+ハンドル

BLIXER-5Plus 付属品

ブリクサー刃カッター

蓋スクレーパー アームアッセー+ハンドル

BLIXER-6 付属品

ブリクサー刃カッター

蓋スクレーパー アームアッセー+ハンドル

VEGETABLE SLICER

手間のかかる野菜カット処理を大幅に省力化できるマルチ野菜スライサー。
オプションの40種類以上の替え刃の交換で多彩な野菜のカットに対応できます。

robot coupe

マルチ野菜スライサー　[250～400kg/h]　CL-50E・CL-52E

マルチ野菜スライサーの特長

※画像はCL-52Eになります。

高い安全性

上部蓋についている安全装置。
刃の交換時に刃が回転しないように、蓋が安全に閉まり、ロックをしなければ作動しません。

投入口についているマグネットセーフティ機能。
食材の投入時にスライス盤が回転しないように投入口が開いている時は作動しません。

分解洗浄しやすい

頻繁に使用する上部蓋部などに“ボルト止め”部分が少ないので、簡単に分解洗浄が行えます。

CL-50E

100V卓上型　2箇所の安全装置　2つの投入口 標準タイプ

50～400食

処理能力 250 kg/h

CL-52E

100V卓上型　2箇所の安全装置　2つの投入口 ワイドタイプ

70～600食

処理能力 400 kg/h

オプション CL-50E·CL-52E·CL-60E共通替刃

●カットの種類●

1台で40種類以上の仕込みが可能!多彩なアタッチメントを揃えています。

	スライス	角千切り	丸千切り	ダイシング（2枚セット）	フレンチフライ（2枚セット）	リップルカット（波型スライス）	パルメザングレーター	大根おろし
使用する替刃	0.6mm·0.8mm·1mm·2mm 3mm·4mm·5mm·6mm 8mm·10mm·14mm	2×2mm·2.5×2.5mm·2×4mm 2×6mm·2×8mm·3×3mm 4×4mm·6×6mm·8×8mm	1.5mm·2mm 3mm·4mm·5mm 7mm·9mm	5×5×5mm·8×8×8mm 10×10×10mm·14×14×14mm 20×20mm·25×25×25mm	8×8mm・10×10mm	2mm·3mm·5mm		
できること								
処理量 CL-50E	150kg/h	200kg/h	120kg/h	200kg/h				
処理量 CL-52E	150kg/h	200kg/h	120kg/h	200kg/h				
処理量 CL-60E	500kg/h	600kg/h	900kg/h	400kg/h				

〈参考〉材料に適した替刃の選び方

0.8mm	キャベツ	2×2mm	人参、じゃが芋	1.5mmチーズ	5×5mm/8×8mm	じゃが芋、人参、ズッキーニ	8mm　じゃが芋	2mm　じゃが芋、ズッキーニ、人参　チーズ　大根
1mm	人参、キャベツ、きゅうり、玉葱、じゃが芋	2×4mm	人参、きゅうり、じゃが芋	2mm 人参、大根、きゅうり、チーズ	10×10mm	じゃが芋、人参、ズッキーニ、かぶ、玉葱、りんご	10mm　じゃが芋	3mm　じゃが芋、ズッキーニ、人参　チョコレート
2mm/3mm	レモン、人参、マッシュルーム、キャベツ、じゃが芋、きゅうり、ズッキーニ、玉葱、ピーマン	2×6mm	人参、きゅうり、じゃが芋	3mm 人参、きゅうり、じゃが芋	14×14mm	じゃが芋、人参、ズッキーニ、セロリ		5mm　じゃが芋、ズッキーニ、人参
		2×8mm	人参、きゅうり、じゃが芋	4mm	20×20mm	じゃが芋、人参、ズッキーニ、かぶ、パイナップル		
		3×3mm	人参、きゅうり、じゃが芋、大根	6mm チーズ、大根、きゅうり	25×25mm	じゃが芋、ズッキーニ、かぶ、りんご、メロン、スイカ		
4mm～6mm	きゅうり、ピーマン、レタス、じゃが芋、トマト	4×4mm	なす、きゅうり、じゃが芋、大根	7mm チーズ				
		6×6mm	なす、きゅうり、じゃが芋	9mm チーズ				
8mm/10mm	なす、じゃが芋、ズッキーニ、人参	8×8mm	じゃが芋					
14mm	じゃが芋、ズッキーニ、人参							

※ ダイシング盤は、専用スライス盤とのセット（一対）での使用となります。単体での使用はできません。　※ フレンチフライ盤は、必ず同サイズのフレンチフライ用スライス盤とセットでの使用となります。単体での使用はできません。
※ リップルカット盤2mmサイズは、食材により仕上がり状態が異なる場合があります。　※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

替刃セット　ご要望の多いディスクをお求めやすいセットにしました。

A　替刃Aセット（4点）
スライス盤2mm·スライス盤4mm·角千切り盤2.5×2.5mm·大根おろし盤

B　替刃Bセット（9点）
スライス盤2mm·スライス盤3mm·スライス盤5mm·丸千切り盤2mm
角千切り盤3×3mm·大根おろし盤·ダイシング用スライス盤10mm
ダイシング盤10×10mm·ダイシングクリーナー

オプション　ダイシングクリーナー

洗浄しづらいダイシング盤の目詰まりした食材をきれいに落とし、安全に効率よく洗浄できます。
5mm·8mm·10mmのグリッドサポートがあり、3タイプのグリッド盤に対応しています。

型式	CL-50E	CL-52E
電源	100V　50/60Hz	100V　50/60Hz
電流	9.5A	9.7A
消費電力	680W	760W
回転数	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)（無負荷時）	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)（無負荷時）
質量	17.7kg	25.1kg
外形寸法	幅380·奥行310·高さ595mm （使用時最大寸法 幅595·奥行635·高さ765mm） （突起物を含む奥行320mm）	幅370·奥行330·高さ690mm （使用時最大寸法 幅420·奥行845·高さ870mm）

※ CL-50E·52Eにはスライス盤1mmが標準付属。その他の替刃は別途左頁替刃をご購入ください。

CL-50E 付属品

排出盤

スライス盤 1mm

CL-52E 付属品

排出盤

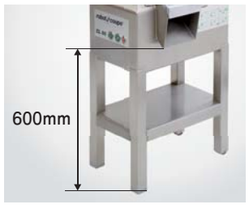
スライス盤 1mm

VEGETABLE SLICER

学校給食、病院、カット野菜工場の大量処理に最適なマルチ野菜スライサー。
最多種の野菜カットが可能。人間工学に基づいたオールインワンモデル。

マルチ野菜スライサー [900kg/h] CL-60E Workstation

CL-60E Workstationの特長



**HACCP対応
オールステンレスで衛生的**

大量調理施設衛生マニュアルに対応。

**大量仕込みに対応した取出し便利な
移動式カート**

野菜の投入やカットの取出し便利な
カートを装備（コンテナ3つ入り）

CL-60E Workstation

三相200V パワフルタイプ | 大量調理用 床置き型 | 2スピード | 300〜3000食

大量下処理に最適の床置きタイプ。

豊富な標準装備

10種類の替刃を標準装備

CL60Eには10種類の替刃が標準セットされているので、あらゆるシーンに使えます。

スライス盤1mm・スライス盤2mm・スライス盤3mm・スライス盤5mm・丸千切り盤2mm・角千切り盤3×3mm・大根おろし盤・ダイシング用スライス盤10mm・ダイシング盤10×10mm・ダイシングクリーナーの10点を標準装備。

※詳しくはP13 カットの種類をご覧ください。

3種の投入口

カットする野菜に応じて簡単に入れ替えできる3種のフィードヘッドを標準装備。

オート・フィードヘッド
（根菜類などを大量にカット）

4チューブ・フィードヘッド
（人参など長い野菜用）

プッシャー・フィードヘッド
（キャベツなど大きめの野菜用）

型式	CL-60E Workstation
電源	三相200V 50/60Hz
電流	6.2A
消費電力	1.9kW
回転数	低速400r.p.m.・高速800r.p.m.(50Hz) 低速500r.p.m.・高速1,000r.p.m.(60Hz)（無負荷時）
質量	60.3kg（本体48.6kg オートフィードヘッド11.7kg） ※排出盤、カット刃は含まず
外形寸法	幅460・奥行750・高さ1420mm 使用時最大寸法 奥行1000mm（オートフィードヘッド装着時）

CL-60E Workstation 付属品

スライス盤
1mm,2mm,3mm,5mm

丸千切り盤 2mm

角千切り盤 3×3mm

大根おろし盤

ダイシング用
スライス盤 10mm

ダイシング盤
10×10mm

ダイシングクリーナー

STICK BLENDER

robot coupe

食材を粉砕撹拌して滑らかな状態にできるスティックブレンダー。
大量なスープ作り、ソース作り、タレやドレッシング作りにも便利に使えます。

スティックブレンダー [50〜200L] MP-350UC·MP-450UC·MP-450U·MP-550U·MP-600U

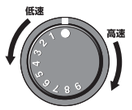
●用途事例●

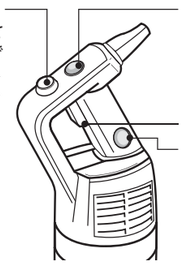
オプション パンサポート

スティックブレンダーを鍋などの加工容器に固定するパンサポートをオプションで揃えています。セットすることにより、現場で常に機械を持って加工する必要がないので、重労働からも開放され、他の作業を並行して行えます。
※パンサポートはミキサー装着時のみ使用できます。

スティックブレンダーの特長

無段階変速ダイヤル
ナイフまたはホイッパーが回転している状態で、「低速」〜「高速」まで回すとモーターが無段階変速で、スピードの切り換えができます。
（MP-350UC·450UCのみ）





安全ロックボタン
作動開始時、安全ロックボタンを押さえながら「操作スイッチ」を押すことで作動開始します。

操作スイッチ

連続運転ロックボタン
操作スイッチから手を離した状態でホイッパーが回転する機能。（止める時は再度、操作スイッチを押す）

食材に直接触れる先端部の小型ナイフやベルカバーは、専用工具により分解洗浄が簡単にでき衛生的です。

MP-450UC

ホイッパーとミキサーが付け替え可能ですので処理の幅が広がります。
（MP-350UC·450UCのみ）

MP-350UC MP-450UC MP-450U MP-550U MP-600U

MP-350UC	MP-450UC	MP-450U	MP-550U	MP-600U
無段階変速 ホイッパー付き	無段階変速 ホイッパー付き	1スピード	1スピード	1スピード
最大処理量 50L	最大処理量 80L	最大処理量 80L	最大処理量 150L	最大処理量 200L

型式	MP-350UC	MP-450UC	MP-450U	MP-550U	MP-600U
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	4.0A	4.0A	4.0A	5.5A	6.5A
消費電力	360W	360W	360W	480W	610W
回転数	ミキサー装着時: 3,000〜9,200r.p.m. ホイッパー装着時: 500〜1,400r.p.m.（無負荷時）	ミキサー装着時: 3,000〜9,200r.p.m. ホイッパー装着時: 500〜1,400r.p.m.（無負荷時）	11,000r.p.m. （無段階変速）（無負荷時）	11,000r.p.m.（無負荷時）	12,000r.p.m.（無負荷時）
処理物の深さ	ミキサー装着時: 320mm ホイッパー装着時: 220mm	ミキサー装着時: 420mm ホイッパー装着時: 220mm	400mm	500mm	600mm
質量	ミキサー装着時: 5.1kg ホイッパー装着時: 5.1kg	ミキサー装着時: 5.3kg ホイッパー装着時: 5.1kg	5.0kg	5.3kg	6.1kg
外形寸法	ミキサー装着時: 幅125・奥行180・高さ780mm ホイッパー装着時: 幅125・奥行180・高さ805mm	ミキサー装着時: 幅125・奥行180・高さ880mm ホイッパー装着時: 幅125・奥行180・高さ805mm	幅125・奥行180・高さ835mm	幅125・奥行180・高さ935mm	幅125・奥行180・高さ970mm

※ MP-450U·MP-550Uはホイッパー部分を取り付けることはできません。

AUTOMATIC CHINOIS

スープづくりに欠かせない裏ごし作業の大幅な省力化が図れます。

オートマチックシノア [60kg/h] C-80

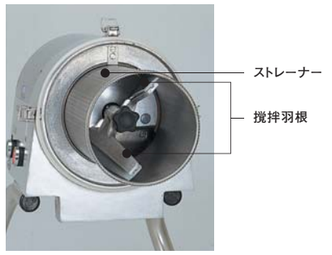
オートマチックシノアの特長

ビスクスープ、テリーヌ、ピューレづくりなどに欠かせない裏ごし作業を瞬時に完了。カシス、チェリーなど、各種フルーツのジュースとパルプの分離も秒速処理。さらに材料ロスが少なく、経営効率を大幅にアップさせます。

作業時間を大幅に短縮

手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできるため、調理時間を大幅に短縮することができます。また誰にでも簡単に操作ができ、均一に仕上げることができます。

均一で滑らかな仕上がり



きめの細かい金属フィルターに高速回転のスクレーパーで均一な圧力を加えて裏ごしするため、仕上がりは滑らか。より口当たりの良い滑らかなメニューが提供できます。

ストレーナーに投入された食材は、2枚の撹拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離され処理されます。

回収率が高い

材料の回収率が良いので、廃棄分が少なくムダのない調理が行えます。

C-80

100V コンパクト　卓上型

最大処理量 60 kg/h

トマトピューレ

チキンテリーヌ

ビスク

パッションフルーツソース

処理量の目安（1時間あたり）

材料		C-80
果肉	いちご	60kg/h
	トマト	60kg/h
	メロン	40kg/h
野菜（ボイル済）	アスパラガス	40kg/h
	人参	40kg/h
スープ	魚類	60L/h
	貝類	60L/h

※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

型式	C-80(50Hz)	C-80(60Hz)
電源	100V	115V
電流	10A(20分定格)	10A(20分定格)
消費電力	800W	800W
回転数	1,500r.p.m.	1,800r.p.m.
質量	19.0kg	19.0kg
外形寸法	幅630・奥行360・高さ510mm	幅630・奥行360・高さ510mm
ストレーナー	メッシュ#1.0mm(標準) メッシュ#0.5mm(オプション) メッシュ#3.0mm(オプション)	メッシュ#1.0mm(標準) メッシュ#0.5mm(オプション) メッシュ#3.0mm(オプション)

※ 60Hz地区は別置専用トランス付

JUICER

フレッシュジュースを瞬時に作れるので、大量加工にも対応できます。

ジューサー [100L/h] J-100

ジューサーの特長

※ イラストはイメージです。投入口の大きさに合わせてカットして下さい。

世界初の革新!吸い込み式オートマチック投入口

投入口は直径79mmと大きく設計されており、内部は投入した食材を取り込んでいくスクリュー型のオートマチック成型になっています。ガイドは食材が投入口から飛び出すのを防止したり、投入口内で食材が引っかかったときに落とし込むために使用します。

人間工学に基づいたサポーター装備

付属のサポーターを使用することでシューターの固定や高さ25cmまでの大型果汁受け容器もセット可能です。また果汁受けトレイも付属しているのでカウンターを清潔に保つことが可能です。

連続作業も可能な大型果肉容器

J-100は大量加工に対応できるよう2種類の果肉容器が標準装備されています。7.5L容器とシューターで下に落とすタイプになります。一度に大量のジュースを取り出す際に絶大な効果を発揮します。

高性能のモーターで高耐久力と静粛性

通常多くのジューサーは耐久性に不安が残ります。ロボクープはフードプロセッサー同様のインダクションモーターを採用しています。低速回転なので動作音も静かで、搾る時に酸化しにくく、手搾りに近い美味しさを味わえます。

J-100

オートマチック投入口　大量仕込み用

最大処理量 100 L/h

※スイカなどの水分量の多い食材を使用した場合に限ります。

処理量の目安（1kgあたり）

材料	歩留り
にんじん	約48%
りんご	約70%
セロリ	約64%

※ 食材に含まれる水分の量で差異がございます。
※ 1時間あたり80kg以上（りんご・にんじんなど）の処理ができます。

型式	J-100
電源	100V 50/60Hz
電流	13.5A(15分定格)
消費電力	1.0kW
回転数	3,000r.p.m.(50Hz)/3,600r.p.m.(60Hz)
果肉容器容量	7.5L
質量	12.8kg
外形寸法	幅515・奥行230・高さ600mm